

KUCHENGLÜCK

Mandel-Quarkbällchen



ZUTATEN

Für den Teig: (ca. 25 Stück)

2 Stk. Eier (Gr. M)

125 g Zucker

1 Prise Salz

250 g Quark (45 % Fett)

2 Tropfen Bittermandelaroma

1 Stk. Bio-Zitrone

125 g KOMEKO KUCHENGLÜCK

½ TL Natron

125 g Mandeln geschält und gemahlen

1 TL Zimt, gemahlen

ca. 1 L Öl oder Kokosfett (zum Backen)



ZUBEREITUNG

1. Eier, 75 g Zucker und Salz mit dem Schneebesen des Handrührgerätes ca. 3 min. cremig rühren. Quark, Aroma, Zitronensaft und abgeriebene Schale einer Bio-Zitrone unterrühren. **KOMEKO KUCHENGLÜCK**, Natron und Mandeln mischen und portionsweise kurz unterrühren (Bild 1)
2. Öl oder Kokosfett in einem Topf oder einer Fritteuse auf 160-180 °C erhitzen. Aus dem Teig mit 2 Teelöffeln ca. 25 Bällchen abstechen und portionsweise im heißen Fett ca. 5 min. ausbacken. Dabei ab und zu wenden (Bild 2)
3. Bällchen mit Hilfe einer Schaumkelle herausnehmen und auf Küchenpapier oder Gitter abtropfen lassen (Bild 3)
4. 50 g Zucker und Zimt mischen und die noch warmen Bällchen darin wälzen (Bild 4)

Zubereitungszeit: ca. 50 min (+Abkühlzeit)

